BEDIENUNGSANLEITUNG



Küchen-Cutter







Küchen-Cutter Serie Rotomat

Rotomat-100408-Rev001-UM-de

ADE GmbH & Co.
Hammer Steindamm 27 – 29

22089 Hamburg / GERMANY

☎ +49 (0) 40-432776-0
Fax +49 (0) 40-432776-10
E-Mail: info@ade-hamburg.de

INHALTSVERZEICHNIS

1. VORWORT

Diese Veröffentlichung enthält alle für die Aufstellung, den Betrieb und die Wartung des Küchen-Cutters notwendigen Informationen.

Zweck der vorliegenden Veröffentlichung, nachstehend auch als „Handbuch“ bezeichnet, ist es, den Benutzer in klarer und leicht verständlicher Form zu informieren, um eine lange Lebensdauer und einen störungsfreien Betrieb der Maschine zu gewährleisten.

Die Maschine wurde entwickelt und hergestellt, um im gewerblichen Bereich Lebensmittel wie Fleisch, Fisch, Gemüse, Käse, Nüsse usw. in kleine Stücke zu zerkleinern.

Die Küchen-Cutter unterliegen kontinuierlichen Verbesserungen, was allerdings die in dem vorliegenden Handbuch angeführten Hinweise und Angaben in keinster Weise beeinträchtigt.

Vor der Inbetriebnahme des Küchen-Cutters muss das vorliegende Handbuch unbedingt aufmerksam gelesen werden.

Sollte das vorliegende Handbuch mit der Zeit zu sehr abgenutzt sein oder verloren gehen, ist dessen Kopie unverzüglich beim Hersteller anzufordern.

Der Großteil der Unfälle und Verletzungen beim Gebrauch der Maschinen ist auf eine unzureichende Kenntnis ihrer Funktionen und Sicherheitsvorrichtungen zurückzuführen. Vor Arbeitsbeginn mit der Maschine sollten daher die hier beinhalteten Hinweise und Angaben unbedingt aufmerksam gelesen werden.

1.1 Einleitung

Die Küchen-Cutter der Serie Rotomat sind nach geltenden Sicherheitsnormen konstruiert. Aus diesem Grund finden Sie auf jedem der Geräte das Kennschild “CE”, mit dem die Konformität bezüglich der Anforderungen zertifiziert wird.
Die Maschine ist aus einem Sockel gebildet, welcher einen Behälter trägt, in dessen Inneren zwei an einer Spindel festgeschraubte rotierende Messer angeordnet sind.

Je nach Arbeitsdauer der beiden Messer werden die Produkte zerkleinert oder zu Mus verarbeitet.
Alle Bestandteile der Maschine sind aus Chromstahl (AISI430; Gehäuse) bzw. Edelstahl (AISI304; Schüssel) hergestellt. Dieses Material garantiert Hygiene während des Kontakts mit Nahrungsmitteln sowie große Beständigkeit zu sauren Salzen und Oxydation.
Die gehärteten und geschliffenen Messer bestehen aus Messerkorbedelstahl (AISI 420). Dadurch kann man Nahrungsmittel schneiden, zerbröckeln, schlagen und kneten, ohne die Messer tauschen zu müssen. Der Topf besteht aus Edelstahl (Inox18/10) mit thermoverbreitendem Boden. Der Topf ist mit Griffen ausgestattet, die größte Handlichkeit und einfache Wegnahme erlauben.
Die Messer werden durch einen Elektromotor angetrieben. Anlauf und Anhalten wird über Tasten ausgelöst, die an einen Hilfssteuerkreis angeschlossen sind, welcher nach einer möglichen Unterbrechung der Stromzufuhr ein ungewolltes Anlaufen verhindert.

1.2 Gebrauch

Die Küchen-Cutter der Serie Rotomat dienen dazu, Lebensmittel wie Fleisch, Fisch, Gemüse, Käse, Nüsse u. ä. in kleine Stücke zu zerkleinern, schneiden, zerbröckeln, schlagen und kneten. Dabei sollten die Schnittgüter bereits so in Stücke vorportioniert sein, dass sie problemlos durch die Einfüllöffnung am Deckel passen.
Zwei horizontal rotierende Sichelmesser sorgen für einen perfekten Schnitt.
Für den Benutzer ist es ratsam, den Topf nur zum Teil zu füllen, um die bestmöglichen Schnittergebnisse zu erzielen.

Die kontinuierliche Betriebsdauer der Zerkleinerungsmaschine soll auf 24 Minuten (Einschaltdauer = 40% bezogen auf eine Stunde) begrenzt werden, um eine Überhitzung des Motors zu vermeiden. Nach entsprechender Ruhezeit, die der Abkühlung des Motors dient, kann der Betrieb wiederaufgenommen werden. Wird sehr zähes Material verarbeitet, sind die Intervalle entsprechend kürzer.

Bei kürzeren Einschaltdauern sind auch die Abkühlungsintervalle entsprechend kürzer.
Die Maschine darf nur im Originalzustand und mit Originalteilen verwendet werden. Eine Demontage oder Deaktivierung der mechanischen und elektrischen Schutzeinrichtungen ist nicht zulässig. Die Maschine darf nicht mit losen elektrischen Anschlüssen, d. h. mit provisorischen oder nicht isolierten Kabeln betrieben werden. Im Falle einer Beschädigung von Schutzeinrichtungen, Defekten, Betriebsstörungen, Verdacht auf Bruch, nicht korrektem Lauf, ungewöhnlichen Geräuschen o. ä. ist die Maschine unverzüglich außer Betrieb zu setzen und ADE zum Zweck der Erneuerung bzw. Ersatzlieferung in Kenntnis gesetzt werden.

2. INBETRIEBNAHME

Bei Erhalt des Pakets mit dem Küchen-Cutter stellen Sie sicher, dass dieses keine eventuell während des Transports entstandenen Schäden aufweist.
Im Fall von Beschädigungen benachrichtigen Sie bitte **unverzüglich** den Händler, über den das Gerät bezogen wurde.

2.1 Öffnen der Verpackung

- Karton öffnen und Maschine entnehmen;
- Den Inhalt der Verpackung kontrollieren und dessen Übereinstimmung mit den Angaben auf dem Lieferschein überprüfen. Zum Lieferumfang gehören:
  - Verpackungskarton mit Verpackungsmaterial
  - Maschine
  - Bedienungsanleitung
  - CE-Konformitätserklärung
  - Schaber
  - Wetzstein.



Verpackungsmaterial sind Wertstoffe und dürfen keinesfalls im Hausmüll entsorgt werden. Erkundigen Sie sich bei den örtlichen Behörden über die Möglichkeiten einer sachgerechten Entsorgung.



Die örtlichen Vorschriften sind bei der Entsorgung unbedingt einzuhalten.

Das Verpackungsmaterial keinesfalls in freier Natur entsorgen!

2.2 Installation



Vor dem Anschließen an die Stromversorgung ist sicherzustellen, dass die örtliche Stromversorgung und Stromfrequenz mit den auf dem Typenschild der Maschine deklarierten Angaben übereinstimmt.



Bei Nichtübereinstimmung darf die Maschine nicht angeschlossen werden, da es sonst zu Beschädigungen an der Maschine und zu Bränden führen kann!

Den Küchen-Cutter auf einer ebenen, glatten und vibrationsfreien Fläche aufstellen, die eine genügende Standfestigkeit und Stabilität bietet, um unter Berücksichtigung des Eigengewichts der Maschine eine ausreichende Sicherheit zu gewährleisten. Eventuelle Unebenheiten können mit Hilfe der regulierbaren Standfüße korrigiert werden. Die empfohlene Arbeitshöhe sollte etwa 80cm betragen.

Rund um den Küchen-Cutter muss genügend Freiraum vorhanden sein, um ein problemloses Bedienen, Reinigen und Warten der Maschine zu gewährleisten. Dieser Freiraum sollte mindestens 300 mm betragen.

Der einwandfreie Betrieb der Maschine ist bei einer relativen Luftfeuchtigkeit von höchstens 80% sowie bei sich in unmittelbarer Nähe befindlichen Wärmequellen mit einer Temperatur von höchstens 30℃ garantier t.

2.3 Elektroanschluss

Vor Ausführung des Anschlusses müssen Sie unbedingt prüfen, ob die Eigenschaften des Stromnetzes mit dem auf dem Typenschild der Maschine angegebenen Eigenschaften übereinstimmen.

Den Stecker in die Steckdose stecken und überprüfen, ob das vorhandene Stromnetz mit einem geeigneten Schutzschalter ausgestattet ist.

2.4 Betriebskontrolle

Vor dem ersten Einsatz überprüfen Sie den Küchen-Cutter auf einwandfreie Funktionstüchtigkeit. Drücken Sie hierzu abwechselnd den Startknopf “I” und den Stopp-Knopf “0”. Überprüfen Sie dann, ob die Maschine ihren Betrieb einstellt, sobald der Deckel entfernt wird. Zuletzt kontrollieren Sie die Funktion des Geschwindigkeitsreglers, indem Sie überprüfen, ob bei Drehung des Reglers im Uhrzeigersinn die Umdrehungszahl zunimmt und umgekehrt.

3. SICHERHEITSVORKEHRUNGEN UND BETRIEBSFUNKTIONEN

3.1 Allgemeine Vorsichtsmaßnahmen

Der Küchen-Cutter darf nur von ausgebildetem Personal, das die Sicherheitsnormen des vorliegenden Handbuchs bestens kennt, gebraucht werden.

Falls das Personal regelmäßig wechselt, muss jede das Gerät bedienende Person rechtzeitig vor Arbeitsbeginn ausreichend geschult und eingewiesen sein.

Vor Durchführung der Reinigungs- bzw. Wartungsarbeiten muss der Netzstecker der Maschine aus der Steckdose gezogen werden.
Wenn die Wartungs- bzw. Reinigungsarbeiten des Küchen-Cutters durchgeführt werden und infolgedessen die Schutzvorrichtungen entfernt wurden, muss man unbedingt alle Gefahrenquellen in Betracht ziehen.

Die Wartungs- bzw. Reinigungsarbeiten nur bei höchster Konzentration durchführen.

Den Zustand des Versorgungskabels regelmäßig prüfen; ein abgenutztes bzw. beschädigtes Kabel stellt eine große elektrische Gefahrenquelle dar.

Falls der Küchen-Cutter nicht einwandfrei funktionieren sollte, darf er auf keinen Fall benutzt werden. Keine Reparaturen vornehmen. Wenden Sie sich an Ihren Kundendienst.

Der Küchen-Cutter darf nicht für Tiefkühlprodukte, für Fleisch und Fisch mit Knochen und für Produkte, die nicht zu Lebensmitteln zählen, benutzt werden.

Stecken Sie niemals bei laufender Maschine Ihre Finger in die Einfüllöffnung.

Der Hersteller kann nicht haftbar gemacht werden, wenn…

- … die Maschine von unberechtigten Personen benutzt wird.
- … bei Verwendung von anderen als den Originalersatzteilen.
- … Anweisungen dieses Handbuchs nicht befolgt werden.
- … die Maschine mit nicht geeigneten Produkten behandelt und gereinigt wird.

3.2 Mechanische und elektrische Sicherungen

Installierte mechanische Sicherheitsvorrichtung ist:

- Die Sicherheit wird durch den Deckel erreicht, der nur mit verschwenktem Schließarm entfernbar ist.

Installierte elektrische Sicherheitsvorrichtungen sind:

- Magnetschalter und mechanischer Mikroschalter, die die Maschine bei Entfernung des Deckels ausschalten und deren Einschaltung nur dann gestatten, wenn sich diese Schutzvorrichtung in der geschlossenen Position befindet;

- Relais im Steuerkreislauf: bei zufälligem Stromausfall muss die Maschine erneut in Betrieb gesetzt werden.

Der Küchen-Cutter ist sowohl in der Betriebs- als auch in der Reinigungs- und Wartungsphase mit den normativen Maßnahmen für die elektrischen und mechanischen Sicherheitsvorrichtungen ausgestattet.

Sämtliche Sicherungen sind fest mit der Maschine montiert und dürfen nicht entfernt werden. Das Verschrotten oder eigenmächtig an der Maschine ausgeführte Änderungen machen aus ihr ein gefährliches Gerät. Der Hersteller kann in diesen Fällen für etwaige Unfälle oder Verletzungen keinesfalls haftbar gemacht werden.

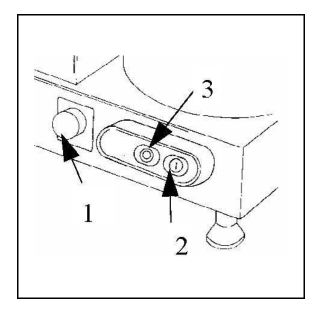
3.3 Abnahmeprüfung

- Überprüfen Sie, ob sämtliche Sicherheitsvorrichtungen korrekt montiert wurden.

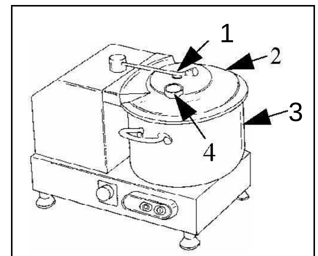
- Bitte betätigen Sie vor Arbeitsbeginn die Betriebstasten und kontrollieren Sie, ob sich die Maschine tatsächlich ein- und ausschalten lässt.

3.4 Betriebsfunktionen

Der Küchen-Cutter ist mit Schaltern ausgestattet, die wie folgt am Gehäuse angeordnet sind:



1. Geschwindigkeitsregler zur Einstellung der Messerdrehzahl
2. Startknopf „I“
3. Stopp-Knopf „0



1. Schließarm
2. Deckel
3. Behälter
4. Einfüllöffnung



Das Schneidgut nur dann in den Behälter geben, wenn der Motor ausgeschaltet ist!

- Drehen Sie den Geschwindigkeitsregler vor Beginn der Arbeit auf die Position „0“.
- Drehen Sie den Schließarm soweit **gegen den Uhrzeigersinn**, bis der Deckel abgenommen werden kann.
- Geben Sie das zu bearbeitende Produkt in den Behälter.



Achten Sie dabei auf die zwei Messer – Schnittgefahr!

- Sehr große Stücke sollten manuell zerkleinert werden, bevor sie in den Behälter gegeben werden.

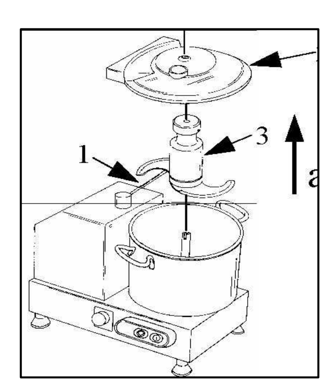


Füllen Sie flüssige Produkte nur bis zur maximalen Markierung in den Topf.

- Nehmen Sie eine Körperhaltung ein, die ein einfaches Arbeiten ermöglicht und Unfälle vermeidet. Der Körper muss senkrecht vor der Arbeitsfläche sein.
- Den Deckel wieder auflegen und den Schließarm bis zur Verschlussstellung drehen.
- Schalten Sie den Küchen-Cutter durch Drücken des Startknopfes ein.
- Während der Bearbeitung können weitere Zutaten durch die Einfüllöffnung nachgegeben werden.
- Schalten Sie die Maschine nach Beendigung des Bearbeitungsvorgangs durch Betätigung des Stopp-Knopfes aus und drehen Sie den Geschwindigkeitsregler zurück in die Position „0".



Lassen Sie den Cutter nie leer laufen!



3.5 Messer schleifen

Zum Schleifvorgang der zwei Messer, die durchgeführt werden muss, sobald die Schneidfähigkeit nachlässt, gehen Sie wie folgt vor:

- Schließarm soweit drehen, bis der Deckel abgenommen werden kann.
- Messerhalterung entfernen.
- Schneide gleichmäßig von Innen bis Außen mitfahren, damit das Messer wieder geschliffen wird.

4. REINIGUNG, WARTUNG UND ENTSORGUNG

Aus hygienischen Gründen muss der Küchen-Cutter stets sauber sein. Die Maschinen müssen wenigstens einmal am Tag sorgfältig gereinigt werden, sofern notwendig ist auch eine häufigere Reinigung durchzuführen.

Insbesondere die Maschinenteile, die direkt mit den Nahrungsmitteln in Berührung kommen oder dicht daran kommen, müssen einer gründlichen Reinigung unterzogen werden.

Bei der Reinigung stets kratzfeste Schutzhandschuhe verwenden.

Zur Reinigung der Maschine und des Deckels darf nur ein Tuch verwendet werden, das mit ca. 60℃ warmen Wasser und einem nicht schäumenden, umweltfreundlichen Geschirrspülmittel mit einem neutralen pH-Wert von 7-8 befeuchtetet ist. Zur Reinigung und Desinfizierung dürfen nur Produkte bzw. Zusätze ausgewählt werden, die nahrungsmittelverträglich und hierfür zugelassen sind. Die Gebrauchsanweisungen der Mittel unbedingt beachten! Nach einer derartigen Behandlung mit klarem Wasser nachwischen und gründlich trocknen.

Verwenden Sie keine Scheuerwerkzeuge oder raue Schwämme und reinigen Sie die Maschine niemals unter fließendem Wasser oder im Geschirrspüler.

4.1 Reinigung

1) Den Stecker aus der Steckdose ziehen, um die Maschine vom Stromnetz zu trennen. Das Drücken der Stopptaste an der Maschine darf keinesfalls als ausreichend zu diesem Zweck betrachtet werden.
2) Stellen Sie den Geschwindigkeitsregler auf die Position „0“.
3) Den Deckel öffnen, indem der Schließarm zur Seite verschwenkt wird und der Deckel abgenommen werden kann.
4) Ziehen Sie Spindel mit den Sichelmessern heraus und nehmen Sie den Behälter aus seiner Arbeitsposition.
5) Alle Teile gründlich mit einem umweltfreundlichen Geschirrspülmittel mit neutralem pH-Wert von 7-8 reinigen.



Abnehmbare Teile dürfen keinesfalls im Geschirrspüler gereinigt werden, mit Ausnahme des Edelstahltopfes. Im Geschirrspüler gereinigte Messer stumpfen schnell ab!



Sollten Sie die Messer selbständig nachschleifen, tragen Sie unbedingt Schutzhandschuhe. Es besteht die Gefahr von Schnittverletzungen!

6) Das entnommene Sichelmesser mit lauwarmen Wasser und etwas flüssigen Reinigungsmittel säubern, mit klarem Wasser abspülen, trocknen lassen und z. B. etwas Alkohol desinfizieren.
7) Zum Wiederzusammensetzen der Maschine den Topf so einsetzen, dass der kleine Zapfen an der oberen Seite des Topfes in die entsprechende Führung am Maschinengehäuse eingeschoben wird.
8) Die Messerspindel einsetzen und dabei den mittleren Zapfen in dem entsprechenden Sitz positionieren.
9) Den Schließarm in die Mitte des Deckels verschwenken und den Deckel am Topf blockieren.



Bei der Reinigung unbedingt darauf achten, dass kein Wasser in die Messerantriebswelle dringt, da ansonsten Schäden im Maschineninneren auftreten können.



Keinesfalls darf die Maschine – oder Teile davon – mit einem Wasserstrahl oder Hochdruckreiniger bearbeitet werden.

4.2 Wartung

Vor Beginn der Wartungsarbeiten muss der Stecker unbedingt aus der Steckdose gezogen werden, um die Maschine vom Stromnetz zu trennen. Das Drücken der Stopptaste an der Maschine darf keinesfalls als ausreichend zu diesem Zweck betrachtet werden. Stellen Sie zudem den Geschwindigkeitsregler auf die Position „0“.

Der Riemen muss nicht neu eingestellt werden. Je nach Nutzung kann es aber notwendig sein, ihn zu ersetzen. Wenden Sie sich in diesem Fall bitte an den Kundendienst.

Die Stellfüße können mit der Zeit abnutzen und damit ihre Elastizität und Standfestigkeit der Maschine verlieren. In diesem Fall müssen sie ersetzt werden.

Überprüfen Sie regelmäßig den Zustand des Stromversorgungskabels. Sollten Abnutzungserscheinungen am Stromversorgungskabel der Maschine auftreten, muss dieses erneuert werden. Wenden Sie sich in diesem Fall bitte an den Kundendienst.

Um eine gute Leistung und perfekte Cutterergebnisse zu erhalten, muss das Messer gut geschliffen sein. Sollten die Messer stumpf werden, müssen sie zum Nachschleifen zu einem professionellen Schleifbetrieb gebracht werden. Der Querschnitt der Messerklinge sollte dabei mindestens 5mm betragen.

Das Gerät bedarf keiner Schmierung oder Ölung.

4.3 Entsorgung

Sollte die Maschine aus einem beliebigen Grund außer Betrieb gesetzt werden, ist sicherzustellen, dass sie niemand mehr benutzen kann: daher die elektrischen Verbindungen abtrennen und zerschneiden.

Nach dem Außerbetrieb setzen kann die Maschine entsorgt werden. Wenden Sie sich dafür an einen beliebigen Fachbetrieb; bei der Entsorgung müssen die Werkstoffe der verschiedenen Bestandteile beachtet werden.

5. SCHULUNG

Während der Installation des Küchen-Cutters muss der volljährige Bediener der Maschine in Sachen Gebrauch, Reinigung und Instandhaltung ausreichend geschult werden, wobei vor allem auf die aus einem unsachgemäßen Gebrauch entstehenden Gefahren hingewiesen werden müssen.
Die Schulung muss von jener Person vorgenommen werden, die mit der Installation der Maschine betraut wurde und die über hinreichende Kenntnisse bezüglich der EG-Normen im Maschinenbau verfügt.

6. GARANTIE

ADE wird dieses Produkt reparieren oder ersetzen, wenn es innerhalb von 1 Jahr nach Verkaufsdatum (Kaufbeleg ist erforderlich) durch mangelnde Arbeitsqualität oder defektes Material versagt hat.

Alle beweglichen Teile wie z.B. Kabel, Messer, Topf etc. sind hiervon ausgenommen. Die Garantie umfasst keine äußeren normalen Abnutzungs- und Verschleißerscheinungen oder durch Unfall oder Missbrauch verursachte Beschädigungen.

Für Geräte, die durch Unbefugte geöffnet wurden, greift die Garantie nicht.

Die gesetzlich geregelten Rechte des Kunden werden durch diese Garantievereinbarung in keiner Hinsicht angegriffen.

Für Reklamationen ist der Händler, bei dem Sie die Maschine gekauft haben, zuständig.

7. CE-KENNZEICHNUNG UND KONFORMITÄTSERKLÄRUNG

ADE Produkte entsprechen den strengen europäischen Richtlinien zur Herstellung und Vertrieb professioneller Maschinen und Messinstrumente.



Konformitätserklärung des Herstellers

Hiermit erklären wir, dass die nachstehend bezeichnete Maschine noch Konzeption und Bauart in der von uns in den Verkehr gebrachten Ausführung den grundlegenden Sicherheits- und Gesundheitsanforderungen den EG-Richtlinien entspricht:

2006/42/EG – Maschinen-Richtlinie
2004/108/EG – Richtlinie über die Elektromagnetische Verträglichkeit
2006/95/EG – Niederspannungsrichtlinie.

Die Erklärung verliert ihre Gültigkeit, falls an der Maschine eine nicht mit uns abgestimmte Änderung vorgenommen wird.

Hamburg, den 08. April 2010

ADE
SCHNELLWAAGEN- UND AUFSCHNITTMASCHINEN-FABRIK
WALTER R. MAYER (GMBH & CO.)

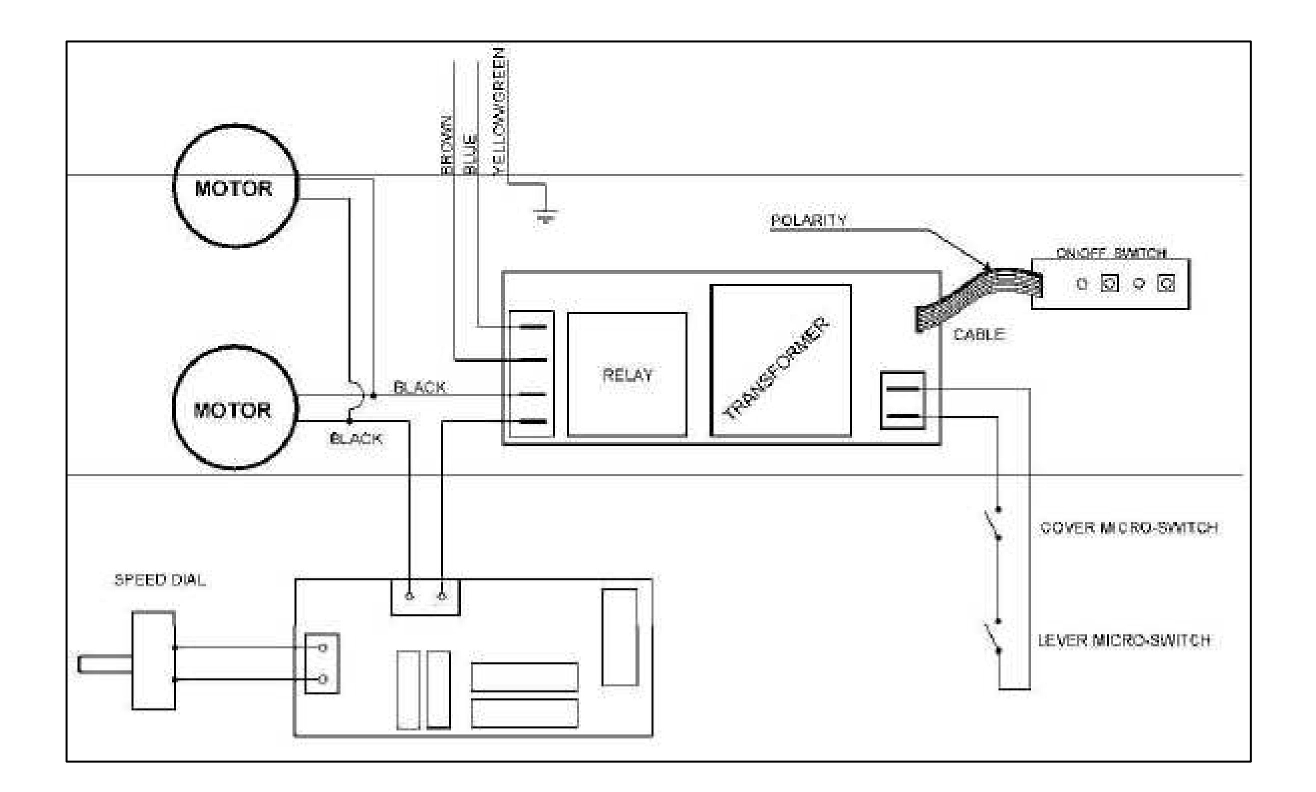
Günter Nuppenau

8. TECHNISCHE DATEN

Modell	**Rotomat3**	**Rotomat5**	**Rotomat9**
Schüsselinhalt brutto	3,2 Liter	5,2 Liter	9,3 Liter
Passinhalt	1,5 Liter	3,1 Liter	5,4 Liter
	(Es wird empfohlen, den Topf abhängig des zu schneidenden Produkts nur zu etwa einem Drittel zu füllen, um perfekte Schneideergebnisse zu erzielen)		
Stellfläche	310 x 160 mm	310 x 160 mm	410 x 225 mm
Abmessungen ca.	380 x 320 x 270 mm	380 x 320 x 320 mm	470 x 330 x 400 mm
Arbeitsgeschwindigkeit	1.100–2.600 U/min	1.100–2.600 U/min	1.100–2.600 U/min
Leistung	0,35 kW	0,35 kW	0,7 kW
Stromart	230V/50Hz	230V/50Hz	230V/50Hz
Eigengewicht ca.	10 kg	11 kg	25 kg
Geräusch dB	max. 75	max. 75	max. 75
Abmessungen Verpackung	430 x 340 x 290 mm	440 x 340 x 400 mm	720 x 350 x 500 mm
Messer	Zwei an einer Spindel befestigten und rotierenden Sichelmesser.		

9. BLOCKSCHALTPLAN

Küchen-Cutter Serie Rotomat



Händler: